Primo premio regionale Amira La Vastedda del Belice

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 07 Marzo 2014 10:10



Tra le cose che mi hanno colpito di più, durante la mia intervista al Maestro **Carlo Hassan,** pubblicata poco più di un anno fa, c'è la descrizione del Maitre come un "venditore" dei piatti del ristorante, in sostanza colui che concorre seriamente al suo fatturato, ma anche colui che ha la facoltà di interfacciarsi col cliente e di promuovere il territorio. Con questi presupposti si può ben capire come questa categoria di operatori della ristorazione possa essere un importante veicolo di divulgazione a 360 gradi e perchè il **Consorzio di Tutela Vastedda della Valle del Belìce** ha accolto con piacere la proposta di collaborazione dell'Amira, associazione che raccoglie i Maitre a livello nazionale, per un concorso di cucina alla lampada che introducesse la Vastedda nei loro piatti. Ovviamente tutti sappiamo bene quanto questo tipo di cucina sia a torto considerato obsoleto e difficilmente replicabile presso i ristoranti, ma lo scopo della gara era quello di abituare all'idea della Vastedda in cucina e far conoscere alla categoria il prodotto. Infatti, la manifestazione si è chiusa con l'impegno di **Carlo Hassan**, Presidente Amira, di portare l'interessante formaggio direttamente al prossimo congresso nazionale dell'associazione, al fine di farlo conoscere a tutti i Maitre d'Italia.

Per chi non la conoscesse, la **Vastedda del Belìce**, è un prodotto caseario ricco di particolarità e proprietà benefiche, essa è l'unico formaggio a pasta filata ottenuto da puro latte di pecora, inoltre, i naturali fermenti lattici contenuti, la rendono superiore a tanti blasonati yoghurt. Il severissimo disciplinare di produzione ne garantisce la qualità, soprattutto grazie all'obbligo di un regime alimentare naturale per gli animali, che inoltre devono essere esclusivamente di razza belicina; persino il caglio utilizzato è prodotto in modo naturale, in questo caso direttamente dal consorzio presso una struttura recentemente attivata a **Poggioreale** (PA).

Queste sono le premesse che hanno consentito di organizzare il **Primo Premio Regionale Flambèe La Vastedda del Belìce**, svoltosi lo scorso **28 Febbraio 2014** presso il **Ristorante Vies** dell'**Hotel Palazzo Sitano** di Palermo, grazie alla collaborazione di ben tre sezioni regionali dell'Amira.



La manifestazione si è aperta in mattinata con un convegno svoltosi all'interno della **Basilica di San Francesco d'Assisi**, attigua all'Hotel, dedicato agli alunni dell'**Istituto Alberghiero Paolo Borsellino** di Palermo, durante il quale sono stati affrontati temi molto caldi per il settore sala. Sul palco erano presenti **Massimo Todaro**, Presidente del Consorzio di Tutela Vastedda della Valle del Belìce, **Mario Di Cristina**, Presidente sez. Sicilia Occidentale, **Carlo Hassan**, Presidente Nazionale e Gran Maestro della Ristorazione, **Antonio Reginella**, Gran Maestro della Ristorazione e consulente del Presidente e **Nino Scarpinato**, vice fiduciario sez Sicilia Occidentale nonchè delegato nazionale ai rapporti tra le sezioni, che hanno disquisito su come questo indirizzo scolastico sia ormai diventato marginale a causa dell'esagerata visibilità concessa alla cucina a livello mediatico. Ad opera del Prof. **Massimo Todaro**, sono state inoltre divulgate le particolari caratteristiche del formaggio festeggiato, ma si è anche discusso di prodotti tipici locali in genere e di come fare a promuoverli, coinvolgendo nel dibattito anche gli stessi ragazzi.



Subito dopo il convegno è iniziata la gara di cucina flambèe alla lampada riservato ai cosiddetti cadetti, cioè agli alunni degli Istituti Alberghieri. La giuria era composta dai Maitre **Luciano Graziano**, Fiduciario sez. Sicilia Orientale, **Rosario Magrì**, Gran Maestro della Ristorazione sez. Ragusa Barocca, e **Antonio**

Reginella, Gran Maestro della Ristorazione sez. Sicilia Occidentale. In ordine di esibizione hanno gareggiato:

Adriana Purpura, dell'IPSSAR Ugo Mursia di Carini (PA), per la sez. Sicilia Occidentale;
piatto: Treccine allo zafferano mantecate alla vastedda con pesce sciabola e code di gamberi su purea di zucchine.

Federica Occhipinti, dell'Istituto Principe Grimaldi di Modica, per la sez. Ragusa Barocca;
piatto: Tagliolini d'autunno.

Lorenza Saitta, dell'IPSSAR "Randazzo" (CT), per la sez. Sicilia Orientale.
piatto: Rotolo albino.

Tre concorrenti di sesso femminile che hanno fatto ben sperare nelle nuove leve, nonostante le problematiche su accennate, e che hanno preparato piatti notevolmente diversi tra loro, transitando con facilità dal pesce alla carne. Al primo posto si è classificata **Lorenza Saitta**, ma anche le altre sue colleghe hanno dimostrato un buon livello di professionalità.



Nel pomeriggio si è svolta la gara tra i Maitre professionisti, stavolta con ben cinque concorrenti che in ordine di esibizione sono stati i seguenti:

Giorgio Trifirò, per la sez. Sicilia Orientale;
piatto: Carnaroli mantecato con vastedda, punte di asparagi e guanciale di suino nero dei nebrodi.

Salvatore Di Cara, per la sez. Sicilia Occidentale;
piatto: Busiate primavera ai profumi del Belìce.

Salvatore Garbo, per la sez. Sicilia Occidentale;
piatto: Tagliolini con tonno ai sapori del Belìce.

Maurizio Brugaletta, per la sez. Ragusa Barocca;
piatto: Misticanza di verdure in coppa martini con gamberoni e spuma di vastedda.

Rosario Busacca, per la sez. Ragusa Barocca;
piatto: Torrettina di trinca su zoccoletto di patate con vastedda, verdure al bbq, sanapo scottato e riduzione di nero d'Avola.



A scopo informativo, la cucina alla lampada, oggi quasi scomparsa a causa dei tempi relativamente

lunghi di preparazione e per la scarsa professionalità degli operatori di sala, consente una cottura degli ingredienti molto più dolce rispetto ai fuochi tradizionali, sostanzialmente perchè essa viene tradizionalmente alimentata con alcol, dal basso potere calorifico rispetto al normale gas. Ciò consente un maggior rispetto delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali, nonchè salutistiche, degli ingredienti utilizzati, ma anche un rapporto col cliente totalmente diverso dal solito.

La classifica finale, emessa in questo caso dalla giuria composta dai già citati **Massimo Todaro** e **Carlo Hassan**, ai quali si è aggiunto **Ninni Rivera**, responsabile commerciale di area della GIV, sponsor della giornata coi vini **Rapitalà,** è stata la seguente:

1° **Rosario Busacca**

2° **Salvatore Di Cara**

3° **Giorgio Trifirò**

La premiazione dei classificati è avvenuta durante la cena di gala svoltasi presso il **Ristorante Vies**, sede della manifestazione, grazie alla disponibilità dei suoi nuovi gestori: **Adriano Pizzurro** con la moglie **Claudia,** lo chef **Tony Ferrante** ed il Maitre **Mario Di Cristina.**

moocasa_albumid=5985762219332962673

Servizio di TGS Sicilia sull'evento, andato in onda l' 1-3-2014

{youtube}TUxtfFo8fB0{/youtube}